Instruções para instalação e funcionamento

Placa vitrocerâmica

C61RAAST / C61RABAL / C61RACN / C61RADST
C61RAEE / C61R1AAMST / C61R1ABMAL / C61R1ACMN
C61R1ADMST / C61R1AEME / C61R2AAST / C61R2ABAL
C61R2ACN / C61R2ADST / C61R2AEE

Leia todas as instruções antes de instalar ou utilizar o aparelho, para evitar o risco de acidentes ou danos na placa. Guarde este manual para referências futuras.

Índice

PT

Utilizar este manual

PT

Antes de utilizar o aparelho, dispense algum tempo para ler este manual de utilizador, dando especial atenção às informações sobre segurança, que se encontram na secção seguinte. Guarde este manual para referências futuras. Se o aparelho passar para outro utilizador, não se esqueça de passar também o manual.

São utilizados os seguintes símbolos no texto

Este é o símbolo de alerta de segurança.
Aviso indica informação que diz respeito à segurança pessoal.
Importante indica informação sobre como evitar danos no aparelho.

Este símbolo indica informação útil e sugestões práticas.

Este símbolo diz respeito a medidas que podem ser tomadas para ajudar a proteger o ambiente.

1. Números como estes indicam instruções passo-a-passo, sobre como utilizar o aparelho.
2. ...
3. ...

Este manual contém informação sobre os passos que pode tomar para diagnosticar e resolver problemas que possam surgir. Consulte a secção “Resolução de problemas”.

Segurança

Os aspectos de segurança deste aparelho estão em conformidade com as normas técnicas aceites e com a Lei de segurança de aparelhos da Alemanha. No entanto, como fabricante, também acreditamos que é da nossa responsabilidade familiarizá-lo com as seguintes instruções de segurança.

Segurança eléctrica

- Certifique-se de que o aparelho foi instalado correctamente e ligado à terra por um técnico qualificado.
- Este aparelho só deve ser reparado por pessoal de assistência qualificado. As reparações feitas por pessoas sem qualificação podem provocar ferimentos ou falhas graves no funcionamento. Se o seu aparelho precisa de ser reparado, contacte o seu centro de assistência local. O não seguimento destas instruções pode resultar em danos ou invalidar a garantia.
- Os aparelhos embutidos só devem funcionar depois de terem sido instalados nos armários ou locais de trabalho que estejam em conformidade com as normas relevantes. Isto assegura protecção suficiente contra o contacto das unidades eléctricas como é exigido pela VDE Associação de Engenheiros de Electricidade da Alemanha.
- Se houver falhas no funcionamento do aparelho ou se aparecerem fissuras, rachas ou fendas:
  - desligue todas as zonas de cocção;
  - desligue a placa da fonte de alimentação; e
  - contacte o centro de assistência local.
- Se o topo da placa se rachar, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choques eléctricos. Não utilize a placa até que a superfície de vidro seja reparada.
- Não utilize a placa para aquecer papel de alumínio, produtos embrulhados em papel de alumínio ou embalagens de comida congelada em utensílios de cozinha de alumínio.

Segurança para as crianças

Este aparelho não deve ser utilizado por crianças pequenas ou por pessoas débeis, sem a supervisão adequada de um adulto responsável.

As crianças devem ser supervisionadas para se garantir que não brincam com o aparelho.

As zonas de cocção ficam quentes quando cozinha. Mantenha sempre as crianças longe do aparelho.

Segurança (continuação)

Segurança durante a utilização

- Este aparelho é para ser utilizado apenas em cocção e fritura em casa. Não foi concebido para utilização comercial ou industrial.
- Nunca utilize a placa para aquecer a divisão da casa.
- Tenha cuidado ao ligar aparelhos nas tomadas que se encontrem perto da placa. O cabo de alimentação não deve entrar em contacto com o topo de placa.
- Óleo ou gordura sobreaquecida são passíveis de se incendiar rapidamente. Nunca deixe unidades de superfície sem vigilância quando estiver a cozinhar alimentos em gordura ou óleo, como por exemplo, ao fritar batatas.
- Desligue as zonas de cocção depois da utilização.
- Mantenha sempre os painéis de controlo limpos e secos.
- Nunca coloque itens de fácil combustão na placa, pode provocar um incêndio.

Segurança na limpeza

- Desligue sempre o aparelho antes de o limpar.
- Por razões de segurança, não limpe o aparelho com jacto de vapor nem com um dispositivo de limpeza de alta pressão.
- Limpe o aparelho em conformidade com as instruções de limpeza e cuidado que se encontram neste manual.

Instruções em como se desfazer do aparelho

Como deitar fora os materiais de embalagem

- Todos os materiais utilizados na embalagem do aparelho são recicláveis. As folhas e as partes de espuma dura estão devidamente assinaladas. Desfaça-se dos materiais de embalagem e de aparelhos antigos com a devida segurança e cuidado com o ambiente.

Desfazer-se correctamente do aparelho velho

Aviso: Antes de se desfazer do seu aparelho velho, faça com que deixe de funcionar para que não seja fonte de perigo.

Para fazê-lo, peça a um técnico qualificado que desligue o aparelho da fonte de alimentação e que retire o cabo de alimentação.

- Não se pode desfazer do aparelho juntamente com o lixo doméstico.
- A informação sobre as datas de recolha e locais de serviço de recolha de resíduos público está disponível no seu departamento de recolha de resíduos ou câmara municipal.

Instalar a placa

PT

Importante: Certifique-se de que o novo aparelho é instalado e ligado à terra apenas por pessoal qualificado.

Tome atenção a esta instrução. A garantia não cobre qualquer dano que possa ocorrer como resultado de uma má instalação.

Os dados técnicos são fornecidos no fim deste manual.

Regulamentos e conformidade

Este aparelho respeita as seguintes normas:

- EN 60 335 - 1 e EN 60 335 - 2 - 6, de acordo com a segurança para aparelhos eléctricos de utilização doméstica ou semelhantes;
- EN 60350 ou DIN 44546 / 44547 / 44548, de acordo com as características de funcionamentos para fogões, placas, fornos e grelhadores eléctricos de utilização doméstica;
- EN 55014 - 2;
- EN 55014;
- EN 61000 - 3 - 2; e
- EN 61000 - 3 - 3, de acordo com os requisitos básicos para a compatibilidade electromagnética (EMC).

Este aparelho está em conformidade com as Directivas da UE:

- 73 / 23 / EWG datada de 19.02.1973 (Directiva de Baixa tensão);
- 89 / 336 / EWG datada 03.05.1989 (Directiva EMC incluindo Directive de Amending 92 / 31 / EWG); e
- 93 / 68 / Directiva de etiquetagem EWG CE.

Instruções de segurança para o instalador

- Deve ser fornecido um dispositivo na instalação eléctrica que permita desligar o aparelho da alimentação em todos os pólos, com uma abertura de contacto com um mínimo de 3 mm de largura. Os dispositivos de isolamento adequados incluem disjuntores de protecção lineares, fusíveis (fusíveis do tipo parafuso devem ser removidos do suporte), disparos de fuga à terra e contactores.
- No que diz respeito à protecção contra incêndio, este aparelho corresponde à norma EN 60 335 - 2 - 6. Este tipo de aparelho pode ser instalado com um armário alto ou uma parede de um dos lados.
- Não devem ser colocadas gavetas por debaixo da placa.
- A instalação tem de assegurar protecção contra choques.
- O balcão de cozinha onde o aparelho vai ser instalado deve satisfazer todos os requisitos de estabilidade de 68930.
- Para protecção contra a humidade, todas as superfícies rectas devem ser seladas com vedante adequado.
- Em superfícies de azulejo, as junções na área onde a placa fica devem ser completamente preenchidas com argamassa muito fina.
- Seja em pedra natural, artificial ou em tampos de cerâmica, as molas de acção fácil devem ser colocadas no lugar, com uma resina artificial ou massa adesiva adequadas.
- Verifique se o selo está colocado correctamente na área de trabalho sem quaisquer falhas. Não deve ser aplicado vedante de silicone adicional, já que a sua remoção se torna mais difícil, se for necessária uma reparação.
- A placa deve ser empurrada por baixo para ser retirada.

Instalar a placa (Continuação)

Ligar a fonte de alimentação

Antes de ligar, verifique se a tensão nominal do aparelho, ou seja, a tensão na placa de dados, corresponde à tensão disponível na fonte de alimentação. A placa de dados está na parte de baixo da placa.

Desligue a alimentação dos circuitos antes de ligar os fios condutores.

A tensão de alimentação é de AC230 V~. O aparelho também funciona perfeitamente em redes antigas de AC220 V~.

A placa deve ser ligada à alimentação utilizando um dispositivo que permita desligar o aparelho da alimentação em todos os pólos, com uma abertura de contacto com um mínimo de 3 mm de largura, por exemplo, disjuntores de protecção lineares automáticos, disparos de fuga à terra ou fusíveis.

Deve ser utilizado um cabo tipo A H05SS - F (180°C) ou um de maior grau como cabo de ligação à alimentação.

	Ccorrente nominal do aparelho (A)	Área da secção transversal nominal (mm²)
1N~	> 25 e ≤ 32	> 4 e < 6
2N~	> 10 e ≤ 16	> 1,5 e < 2,5

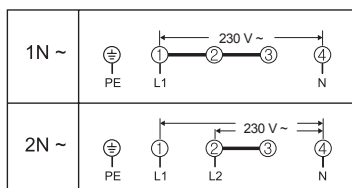
A ligação deve ser efectuada como é mostrado no diagrama. Os cabos de ligação devem ser colocados de acordo com o diagrama de ligação apropriado.

O condutor terra está ligado ao terminal. O condutor terra tem de ser mais comprido do que o cabo que fornece corrente eléctrica.

As ligações por cabo devem ser feitas em conformidade com as normas e os parafusos terminais devem ser apertados correctamente.

O cabo de ligação deve ser preso com a braçadeira do cabo de alimentação e o revestimento fechado se carregar com firmeza (prendendo no sítio). Antes de ligar a placa pela primeira vez, deve retirar quaisquer folhas protectoras ou autocolantes da superfície vitrocerâmica.

Quando a placa estiver ligada à fonte de alimentação, verifique se todas as zonas de cocção estão prontas a ser utilizadas, ligando-as uma a uma, por breves momentos, à temperatura máxima.

Quando a placa é ligada pela primeira vez, todas as luzes do visor se acendem e o bloqueio de segurança para crianças é activado.

< IN ~ >
L: Castanho
N: Azul
PE: Verde

Aviso: Tome atenção (conformidade) à localização da fase e do neutro das ligações da sua casa e aparelho (esquemas de ligação), caso contrário, pode danificar os componentes.

A garantia não cobre danos que resultem de uma má instalação.

Instalar no balcão da cozinha

Antes da instalação, aponte o número de série da placa de dados do aparelho.

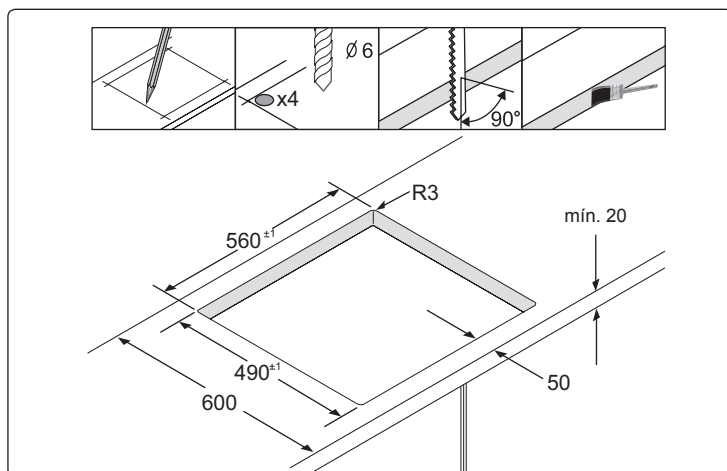
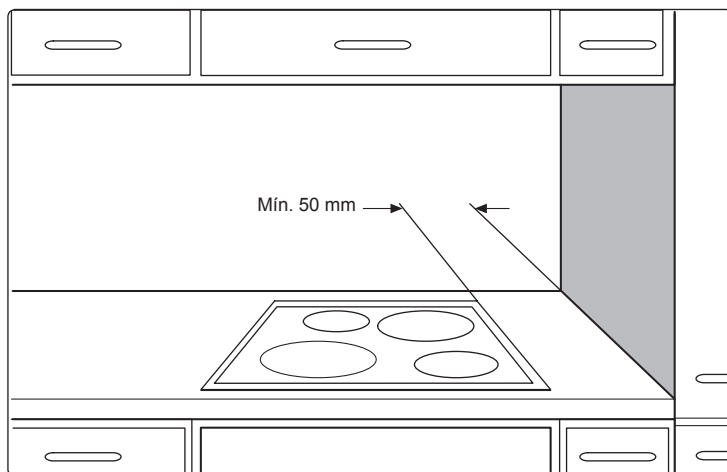
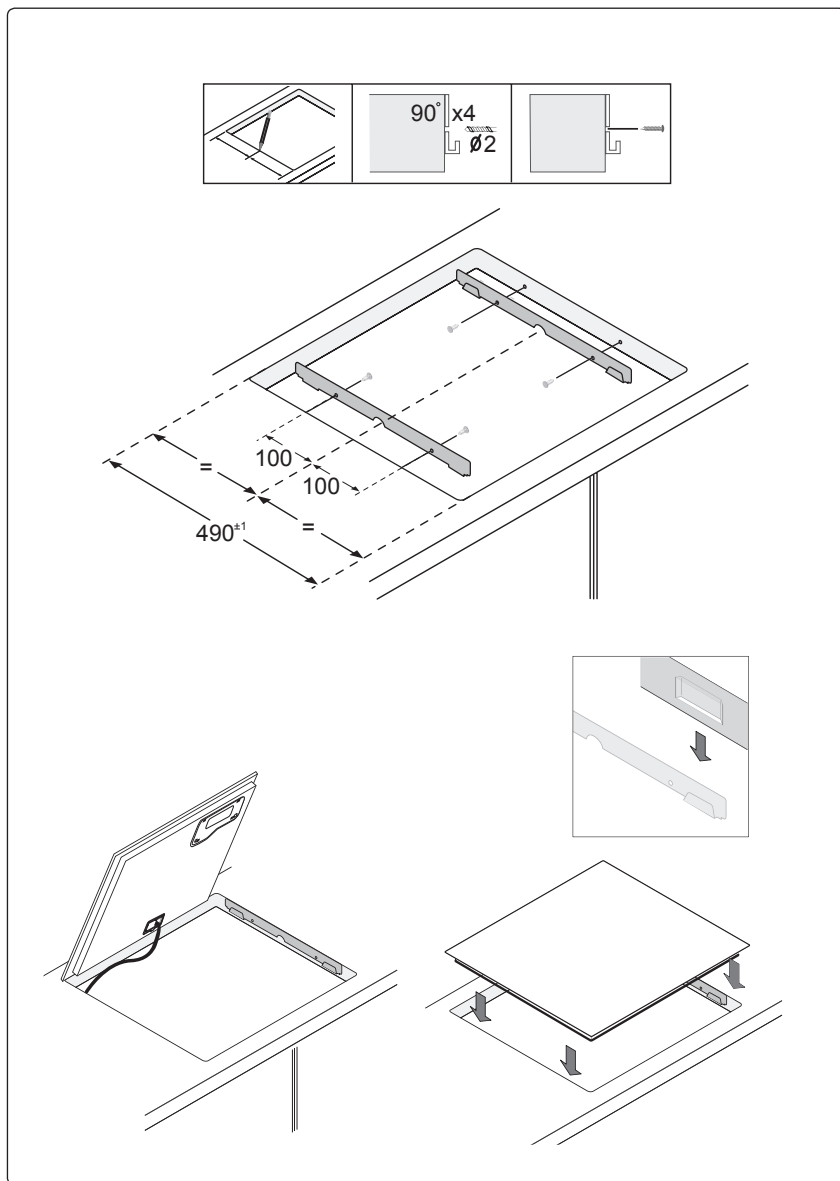
O número ser-lhe-á pedido em caso de reparação e não estará acessível após a instalação, já que a placa de dados original está na parte de baixo do aparelho.

Dê especial atenção aos requisitos de espaço e folga mínimos.

Prenda os suportes em ambos os lados com os parafusos fornecidos, antes de montar a placa nos suportes.

Mín. 50 mm

Ø 6
x4
90°
R3
mín. 20
560 ±1
490 ±1
600
50

PT

PT

Zonas de cocção e painel de controlo

Zona de cocção simples 1200 W

Zona de cocção simples 1800 W

148 mm

183 mm

183 mm

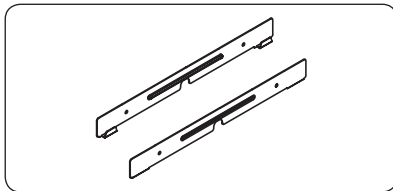
148 mm

Painel de controlo

Zona de cocção simples 1200 W

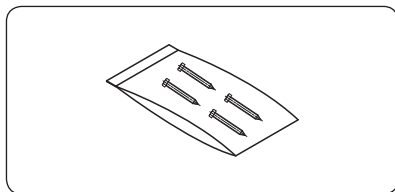
Zona de cocção simples 1800 W

Componentes

1 Placa vitrocerâmica

2 Suportes de instalação

3 Parafusos

Peças e funcionalidades (Continuação)

PT

As principais funcionalidades do seu aparelho

- **Superfície vitrocerâmica para cozinhar:** O aparelho tem uma superfície vitrocerâmica para cozinhar e quatro zonas de cocção de resposta rápida. Os elementos de calor excepcionalmente potentes da placa diminuem significativamente a quantidade de tempo necessária para que as zonas aqueçam.
- **Sensores de controlo por toque:** O aparelho funciona através de sensores de controlo por toque.
- **Limpeza fácil:** A vantagem da superfície para cozinhar de vitrocerâmica e dos sensores de controlo é a sua acessibilidade para limpeza. A superfície lisa e plana é fácil de limpar.
- **Sensor Ligado / Desligado:** O sensor de controlo “Ligado / Desligado” confere ao aparelho um interruptor de corrente em separado. Se tocar no sensor, liga a alimentação ou desliga-a por completo.
- **Indicadores de controlo e de funções:** Os visores digitais e os indicadores luminosos fornecem a informação sobre regulações e funções activadas, assim como a presença de calor residual nas várias zonas de cocção.
- **Interruptor de segurança:** Um interruptor de segurança assegura que todas as zonas de cocção se desligam automaticamente, após um período de tempo, se a programação não for alterada.
- **Indicador de calor residual:** Aparece no visor um ícone para o calor residual se a zona de cocção estiver quente ao ponto de haver risco de queimadura.

Visores digitais: Os quatro visores estão atribuídos às quatro zonas de cocção.

Mostram a seguinte informação:

- - se o aparelho foi ligado,
- 1 a 9 regulação seleccionada de calor,
- H calor residual,
- L se o bloqueio para crianças está activado; e
- 5 E mensagem de erro, se tocou no sensor por mais de 10 segundos.
- 0 t mensagem de erro, quando a placa está em sobreaquecimento devido a um funcionamento fora do normal.

PT

Interruptor de segurança

Se uma das zonas de cocção não for desligada ou se a regulação de temperatura não tiver sido ajustada por um longo período de tempo, essa zona de cocção desligar-se-á automaticamente.

Qualquer calor residual é indicado com H (para “quente” (hot)) nos respectivos visores digitais dessas zonas de cocção.

As zonas de cocção desligam-se automaticamente segundo as seguintes regulações.

Regulação de cocção	1 - 2	Após 6 horas
Regulação de cocção	3 - 4	Após 5 horas
Regulação de cocção	5 - 6	Após 3 horas
Regulação de cocção	7 - 9	Após 1 hora

Se a placa estiver em sobreaquecimento devido a um funcionamento fora do normal, O t aparece no visor.
E a placa desligar-se-á.

Se uma ou mais zonas de cocção se desligar antes de ter decorrido o tempo indicado, consulte a secção “Resolução de problemas”.

Outras razões para uma zona de cozedura se ter desligado por si

Todas as zonas de cocção desligar-se-ão imediatamente se líquido da fervura for entornado em cima do painel de controlo.

O interruptor automático também é activado se colocar um pano húmido no painel de controlo. Em ambas as situações, o aparelho precisa de ser ligado novamente utilizando o sensor de alimentação principal, após o líquido ou o pano terem sido retirados ⏻.

Indicador de calor residual

Quando uma zona de cocção individual ou o aparelho são desligados, a presença de calor residual é mostrada com um H (para “quente”(hot)), no visor digital das respectivas zonas de cocção. Mesmo depois da zona de cocção estar desligada, o indicador de calor residual só se desliga depois da zona de cocção arrefecer.

Pode utilizar o calor residual para descongelar alimentos ou para manter a comida quente.

Importante: Enquanto o indicador de calor residual estiver aceso, há risco de queimadura.

Importante: Se a alimentação eléctrica for interrompida, o símbolo H desaparece e a informação sobre calor residual deixa de estar disponível. No entanto, é possível que ainda se possa queimar. Isto pode ser evitado se tiver cuidado sempre que estiver perto da placa.

Antes de começar

Limpeza inicial

Limpe a superfície de vitrocerâmica com um pano húmido e um produto de limpeza para topos de placas em vitrocerâmica.

Importante: Não utilize produtos de limpeza cáusticos ou abrasivos. A superfície poderá ficar danificada.

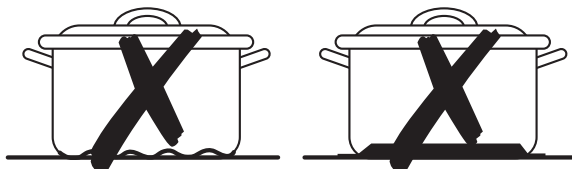
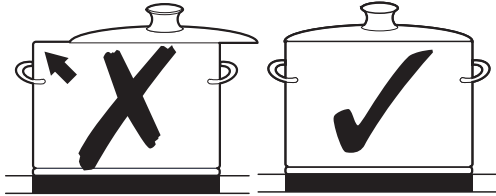
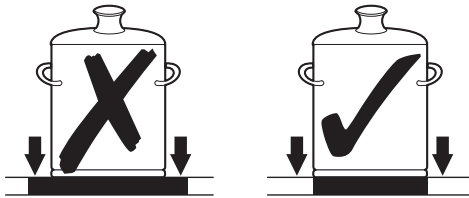
Utilização da placa

Utilizar utensílios de cozinha apropriados

Melhores panelas proporcionam melhores resultados.

- Pode identificar as boas panelas pela sua base. A base deve ser o mais grossa e plana quanto possível.
- Quando comprar novas panelas, dê especial atenção ao diâmetro da base. Os fabricantes normalmente só indicam o diâmetro do rebordo superior
- Os tachos com bases em alumínio ou cobre podem provocar uma descoloração da superfície de vitrocerâmica. A descoloração é muito difícil ou mesmo impossível de remover.
- Não utilize panelas em ferro fundido ou que tenham bases estragadas com pontas ásperas ou rebarbas. Pode riscar de forma permanente, se deslizar estas panelas pela superfície.
- Quando estão frias, as bases das panelas ficam ligeiramente inclinadas para dentro (côncavas). Nunca devem ficar inclinadas para fora (convexas).
- Se pretende utilizar um tipo especial de panela, por exemplo, uma panela de pressão, uma panela de fervura lenta ou um wok, tenha em atenção as instruções do fabricante.

Sugestões de poupança de energia

Pode poupar energia preciosa se tiver em atenção os seguintes pontos.

- Coloque sempre os tachos e as panelas antes de ligar a zona de cocção.
- Zonas de cocção ou bases de panelas sujas aumentam o consumo de energia.
- Sempre que for possível, coloque correctamente as tampas nos tachos e panelas para os cobrir por completo.
- Desligue as zonas de cocção antes do fim do tempo de cozedura, de modo a utilizar o calor residual para manter a comida quente ou descongelar alimentos.

- A base da panela deve ser do mesmo tamanho da zona de cocção.
- A utilização de uma panela de pressão reduz o tempo de cocção até 50 %

Utilizar os sensores de controlo por toque

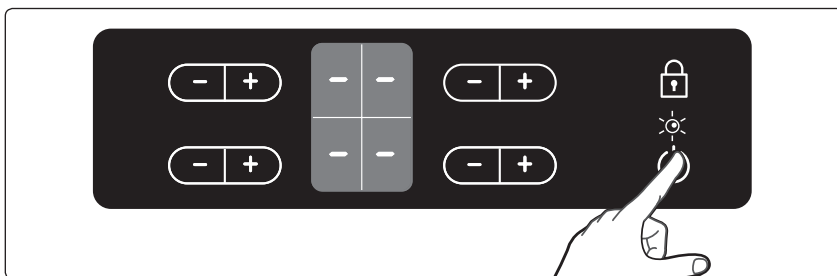
Para utilizar os sensores de controlo por toque, toque no painel desejado com a ponta do dedo indicador até que os visores relevantes se acendam ou se desliguem, ou até que a função pretendida seja activada.

Certifique-se de que está a tocar apenas num painel de sensor, quando utilizar o aparelho. Se o seu dedo ocupar muito espaço no painel, pode activar também um sensor adjacente.

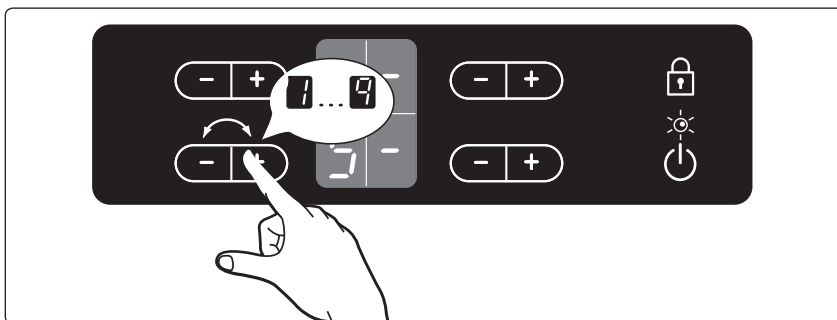
PT

Ligar o aparelho

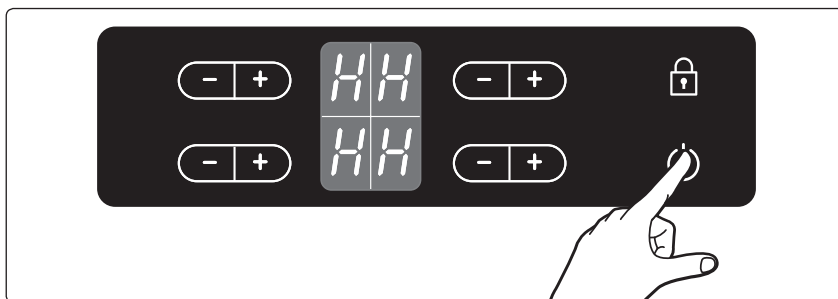
Toque no sensor "Bloqueio 🔒" durante aproximadamente 3 segundos.
O aparelho liga-se se utilizar o sensor de controlo "Ligado / Desligado ⏻".
Toque no sensor "Ligado / Desligado ⏻".
O visor digital mostrará -.

Após o sensor "Ligado / Desligado ⏻" ter sido activado para ligar o aparelho, deve escolher uma regulação de temperatura no espaço de 10 segundos. Caso contrário, o aparelho desligar-se-á por razões de segurança.

Controlo de temperatura

Para programar e ajustar o nível de energia (1 a 9) para cozinhar, toque nos botões +, − da zona de cocção respectiva.
Na primeira vez que pressionar −, o nível de aquecimento é regulado para 5.
Na primeira vez que pressionar +, o nível de aquecimento é regulado para 5.
Utilize o botão + para aumentar a regulação da temperatura e o botão − para a diminuir.

PT

Desligar o aparelho

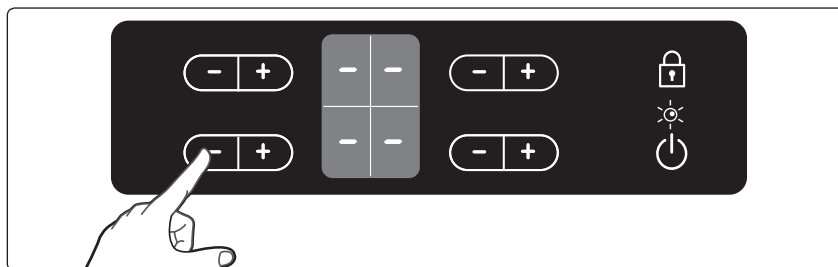
Para desligar totalmente o aparelho, utilize o sensor de controlo “Ligado / Desligado ⏻”.
Toque no sensor “Ligado / Desligado ⏻”.

Depois de desligar uma zona de cocção individual ou toda a superfície de cocção, a presença de calor residual será indicada nos visores digitais das zonas de cocção respectivas, com um H (para “quente” (hot)).

Se a regulação da temperatura está em 9 e quiser desligar o bico (+),, pode tocar no sensor só mais uma vez e a regulação da temperatura muda para zero.

Para um ajuste mais rápido, mantenha o dedo no sensor (+) ou (−) até obter o valor pretendido.

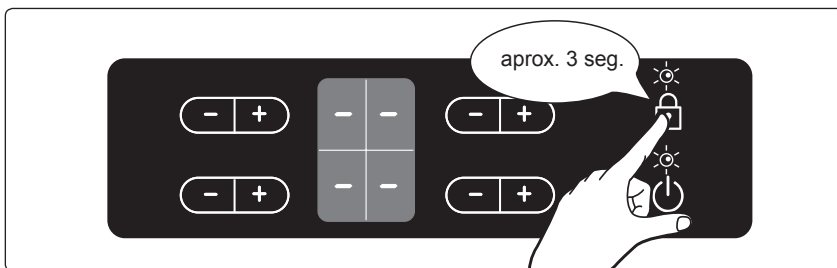
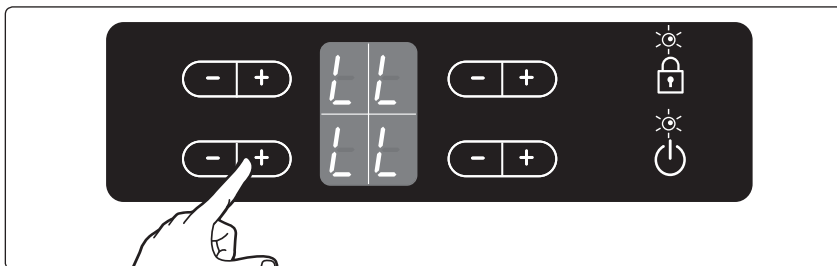
Se pressionar mais do que um sensor por mais de 10 segundos, aparece 5 E no visor da regulação de temperatura. Para voltar ao início, toque no sensor “Ligado / Desligado ⏻”.

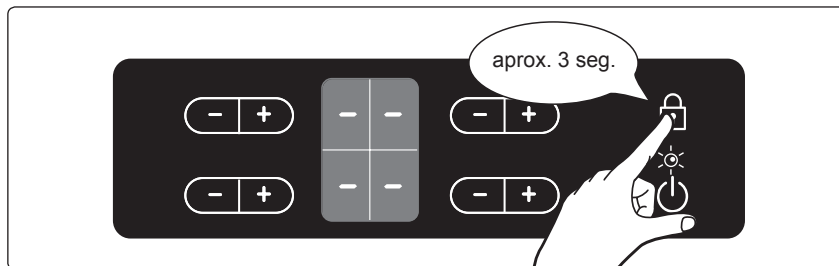
Desligar uma zona de cocção

Para desligar uma zona de cocção, volte à regulação -, utilizando a regulação de temperatura e os sensores por toque (−) ou (+) do painel de controlo.

Utilizar o bloqueio de segurança para crianças

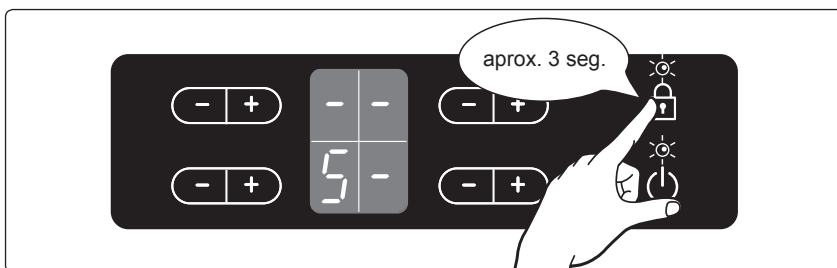
Pode utilizar o bloqueio de segurança para crianças para se salvaguardar de que a zona de cocção seja ligada involuntariamente ou de que a superfície de cocção seja activada. O sensor de controlo de bloqueio só pode ser utilizado se o aparelho estiver ligado.

Ligar o bloqueio de segurança para crianças

1. Toque no sensor de controlo 🔒 durante aproximadamente 3 segundos.
Vai ouvir um som acústico como confirmação.

2. Toque qualquer sensor de controlo da regulação de temperatura.
L aparece nos visores, indicando que o bloqueio de segurança para crianças foi activado.

Desligar o bloqueio de segurança para crianças

1. Toque no sensor de controlo durante aproximadamente 3 segundos.
Vai ouvir um som acústico como confirmação.

Bloquear e desbloquear o painel de controlo

A qualquer altura do processo de cocção, o painel de controlo, à excepção do sensor de controlo “Ligado / Desligado ⏻”, pode ser bloqueado de modo a evitar que as programações sejam mudadas involuntariamente, por exemplo, ao limpar o painel com um pano.

1. Toque no sensor de controlo durante aproximadamente 3 segundos.
   O indicador luminoso no sensor de controlo de bloqueio acende-se. Os sensores de controlo passam a estar bloqueados.
2. Para desbloquear o sensor de controlo, toque novamente no sensor de controlo de bloqueio durante aproximadamente 3 segundos. O indicador luminoso no sensor de controlo de bloqueio apaga-se.

Sugestões de programações para cocção de alimentos específicos

Os números na tabela são apenas linhas de orientação. As regulações de temperatura necessárias para os vários métodos de cocção dependem de um certo número de variáveis, incluindo o tipo de utensílios de cozinha utilizados e a quantidade de comida a ser cozinhada.

Regulação do interruptor	Método de cocção	Exemplos de utilização
9	Aquecer Fritura leve Fritar	Aquecer grandes quantidades de líquido, cozer massas, selar carne (aloirar goulash, estufar carne)
8	Fritura intensiva	Bife, lombo de vaca, fritadas de batata, salsichas, panquecas / bolos na chapa de ferro
7		
6	Fritar	Panados / costeletas, iscas, peixe, rissóis, ovos estrelados
5	Ferver	Cozinhar até 1,5 l de líquidos, batatas, vegetais
4		
3	A vapor Estufar Ferver	Cozinhar a vapor e estufar pequenas quantidades de vegetais, cozer arroz e pratos com leite
2		
1	Derreter	Derreter manteiga, dissolver gelatina, derreter chocolate

Nota

- As regulações de temperatura indicadas na tabela acima são só linhas de orientação, para sua referência.
- Precisará de ajustar as regulações de temperatura de acordo com os alimentos e utensílios de cozinha utilizados.

PT

Placa

Importante: Os produtos de limpeza não devem entrar em contacto com a superfície de vitrocerâmica quente: Todos os produtos de limpeza têm de ser removidos com quantidades adequadas de água limpa, pois podem ter um efeito corrosivo quando a superfície ficar quente. Não utilize produtos de limpeza agressivos como sprays para grelhadores ou fornos, esfregões ou produtos de limpeza abrasivos para panelas.

Limpe a superfície de vitrocerâmica após cada utilização, quando ainda está morna ao toque.

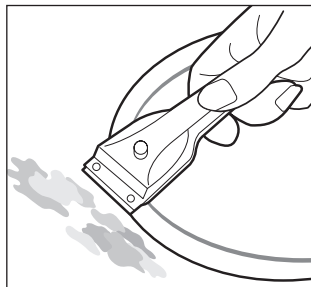
Assim, evitará que o líquido derramado fique queimado na superfície. Remova escamas, marcas de água, pingos de gordura e descoloração metálica com um produto de limpeza para vitrocerâmica ou aço inoxidável, disponível no mercado.

Pouca sujidade

1. Limpe a superfície vitrocerâmica com um pano húmido.
2. Seque depois completamente com um pano seco. Não devem ficar vestígios do produto de limpeza na superfície.
3. Limpe muito bem toda a superfície de cocção vitrocerâmica uma vez por semana, com um produto de limpeza para vitrocerâmica ou aço inoxidável, disponível no mercado.
4. Limpe a superfície de vitrocerâmica utilizando quantidades de água limpa adequadas e passe com um pano limpo e seco, sem cotão.

Muita sujidade

1. Para remover comida que se entornou ou salpicos persistentes, utilize uma raspadeira de vidro.
2. Coloque a raspadeira de vidro inclinada em relação à superfície vitrocerâmica.
3. Remova a sujidade raspando com a lâmina.

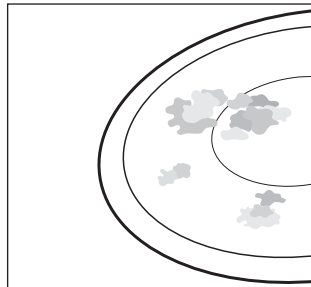
As raspadeiras de vidro e os produtos de limpeza para vitrocerâmica estão disponíveis nos revendedores especializados.

Sujidade problemática

1. Remova imediatamente açúcar queimado, plástico derretido, papel de alumínio ou outros materiais com uma raspadeira de vidro, enquanto ainda está quente.

Importante: Há risco de queimadura ao utilizar a raspadeira de vidro numa zona de cocção quente.

2. Limpe a placa normalmente, quando já tiver arrefecido.

Se a zona de cocção onde qualquer coisa derreteu já arrefeceu, aqueça-a de novo para a limpar.

Os riscos ou as manchas escuras na superfície vitrocerâmica provocadas, por exemplo, por uma panela com pontas afiadas, não podem ser removidas. No entanto, não prejudicam o funcionamento da placa.

Estrutura da placa

Importante: Não utilize vinagre, sumo de limão ou um removedor de escamas na estrutura da placa; caso contrário, aparecerão manchas.

1. Limpe a estrutura com um pano húmido.
2. Humedeça os restos secos com um pano molhado. Limpe e seque totalmente.

Para evitar danificar o aparelho

- Não utilize o topo da placa como uma área de trabalho ou para armazenamento.
- Não utilize a zona de cocção se não estiver uma panela no topo da placa ou se a panela estiver vazia.
- A vitrocerâmica é dura e resistente ao choque de temperaturas, mas não é inquebrável. Pode ser danificada por um objecto pontiagudo ou pesado que caia no topo da placa.
- Não utilize panelas em ferro fundido ou que tenham bases estragadas com pontas ásperas ou rebarbas. Pode riscar a placa se deslizar estas panelas pela superfície.
- Não coloque as panelas na estrutura da placa. Podem ocorrer danos ou riscos na mesma.
- Evite entornar líquidos ácidos, como por exemplo, vinagre, sumo de limão ou produtos para remoção de escamas na estrutura da placa, já que este tipo de líquidos pode deixar manchas baças.
- Se açúcar ou qualquer tipo de preparação que contenha açúcar entrar em contacto com uma zona de cocção quente e derreter, deve ser limpo imediatamente com uma raspadeira de cozinha, enquanto ainda está quente. Se permitir que arrefeça, pode danificar a superfície quando tentar removê-lo.
- Mantenha todos os itens que podem derreter, como plásticos, folha de alumínio ou papel para forno, longe da superfície vitrocerâmica. Se algo deste género derreter no topo da placa, deve ser removido imediatamente com uma raspadeira.

Perguntas mais frequentes e resolução de problemas

Uma avaria pode resultar de um erro menor que pode ser corrigido por si, com a ajuda das seguintes instruções. Não tente fazer outro tipo de reparações se as instruções que se seguem não o ajudarem nesse caso específico.

Aviso: As reparações feitas ao aparelho só devem ser realizadas por um técnico de assistência qualificado. As reparações realizadas de modo impróprio podem resultar num risco considerável para o utilizador. Se o seu aparelho precisar de ser reparado, entre em contacto com o centro de assistência ao cliente.

O que devo fazer se as zonas de cocção não estão a funcionar?

Verifique as seguintes possibilidades:

- O fusível da instalação eléctrica (caixa de fusíveis) está intacto. Se o fusível disparar várias vezes, entre em contacto com um electricista qualificado.
- O aparelho está ligado correctamente.
- Os indicadores de controlo no painel de controlo estão iluminados.
- A zona de cocção está ligada.
- As zonas de cocção estão programadas para as regulações de temperatura pretendidas.

O que devo fazer se as zonas de cocção não se ligam?

Verifique as seguintes possibilidades:

- Decorreu um período de tempo superior a 10 segundos entre o botão Ligado / Desligado ter sido utilizado e a zona de cocção pretendida ter sido ligada (consulte a secção “Ligar o aparelho”).
- O painel de controlo está parcialmente tapado por um pano húmido ou por líquido.

O que devo fazer se o visor, exceptuando o indicador de calor residual H, desaparecer de repente?

Isto pode dever-se a uma das duas seguintes possibilidades:

- O sensor Ligado / Desligado foi activado acidentalmente.
- O painel de controlo está parcialmente tapado por um pano húmido ou por líquido.

O que devo fazer se, após ter desligado as zonas de cocção, o calor residual não é indicado no visor?

Verifique a seguinte possibilidade:

- A zona de cocção foi utilizada por um curto período de tempo e não aqueceu o suficiente. Se a zona de cocção está quente, entre em contacto com o serviço de assistência ao cliente.

O que devo fazer se as zonas de cocção não se ligam nem desligam?

Isto pode dever-se a uma das duas seguintes possibilidades:

- O painel de controlo está parcialmente tapado por um pano húmido ou por líquido.
- O bloqueio de segurança para crianças está activado.

O que devo fazer se o visor 5 E se acende?

Verifique o seguinte:

- O painel de controlo está parcialmente tapado por um pano húmido ou por líquido. Para reiniciar, carregue no sensor de controlo “Ligado / Desligado”.

O que significa se o bico não ficar vermelho vivo?

- A temperatura seleccionada da zona de cocção é mantida por um sensor que liga e desliga a zona ciclicamente, de modo que a área da superfície de cocção não estará sempre vermelha. Se seleccionar uma programação de temperatura baixa, o calor será ligado e desligado ciclicamente com mais frequência do que com temperaturas mais elevadas. O calor também se liga e desliga ciclicamente na programação mais elevada.

Se pedir um serviço de assistência por um erro feito ao utilizar o aparelho, a visita do técnico de assistência ao cliente pode incorrer no pagamento de uma certa quantia, mesmo durante o período de garantia.

Assistência

Antes de entrar em contacto para pedir ajuda ou assistência, verifique a secção “Resolução de problemas”.

Se continuar a precisar de ajuda, siga as instruções abaixo.

É uma avaria técnica?

Se sim, entre em contacto com o centro de assistência ao cliente.

Esteja sempre preparado antecipadamente para a conversa. Isto facilita o processo de diagnóstico do problema e facilita, também, a decisão sobre se é ou não necessária uma deslocação de assistência ao cliente.

Tome nota das seguintes informações.

- De que tipo é o problema?
- Ocorre em que circunstâncias?

Quando entrar em contacto com o centro, tenha à mão o modelo e o número de série do seu aparelho. Esta informação está disponível na placa de dados como se mostra:

- Descrição do modelo
- Código S / N (10 dígitos)

Recomenda-se que guarde esta informação aqui, para uma consulta rápida.

Modelo:

Número de série:

Quando é que incorro em custos durante o período de garantia?

- quando podia ter resolvido o problema sozinho, se aplicasse uma das soluções fornecidas na secção “Resolução de problemas”,
- quando o técnico de assistência ao cliente tem de fazer várias deslocações porque não lhe foi fornecida toda a informação relevante antes da sua deslocação e, como resultado, por exemplo, tem de fazer várias viagens para ir buscar peças. Se preparar o seu telefonema como descrito acima, poupará o custo destas viagens.

Dados técnicos

PT

Dimensões do aparelho

Largura	575 mm
Profundidade	505 mm
Altura	55 mm

Dimensões das linhas exteriores do tampo

Largura	560 mm
Profundidade	490 mm
Raio do canto	3 mm

Anéis de cocção

Posição	Diâmetro	Potência
Frontal esquerda	183 mm	1800 W
Posterior esquerda	148 mm	1200 W
Posterior direita	183 mm	1800 W
Frontal direita	148 mm	1200 W

Tensão de ligação **230 V ~ 50 Hz**

Potência máxima ligada **6,0 kW**

Peso: **Líquido 7,5 kg**
Bruto 10,0 kg

Portugal

Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduo de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)

Esta marca, apresentada no produto ou na sua literatura indica que ele não deverá ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos indiferenciados no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente e à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos deverá separar este equipamento de outros tipos de resíduos e reciclá-lo de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar ou o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem levar este produto para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto não deverá ser misturado com outros resíduos comerciais para eliminação.

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BELGIUM	0032 (0)2 201 24 18	www.samsung.com/be
CZECH REPUBLIC	844 000 844	www.samsung.com/cz
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	3260 SAMSUNG (€ 0,15/Min) 08 25 08 65 65 (€ 0,15/Min)	www.samsung.com
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864 € 0,14/Min)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
LUXEMBURG	0035 (0)2 261 03 710	www.samsung.com/be
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (726-7864 € 0,10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	815-56 480	www.samsung.com/no
POLAND	0 801 801 881 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	80820-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 10 11 30	www.samsung.com
SWEDEN	0771-400 200	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/at
Switzerland	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ch

Nº de código: DG68-00133A-02